Journal of Advances and Scholarly Researches in Allied Education
Vol. 13, Issue No. 2, July-2017, ISSN 2230-7540

मुगलकाल में सांस्कृतिक जीवन खान–पान, भवन एवं वेशभूषा

Ravinder Kumar[1]* Dr. Bribal[2]

[1] Research Scholar

[2] Associate Professor, OPJS University, Churu, Rajasthan

सारांश – खान–पान एवं भोजन जीवन की उन मूलभूत आवश्यकताओं में से हैं। जिसमें संशोधन–परिवर्धन के प्रयास प्रत्येक युग में किए जाते रहे हैं। खान–पान, एवं भोजन व्यवस्था भी किसी युग के रहन–सहन, अथवा संस्कृति के स्तर का सूचक होता है। यूँ जहां प्रारम्भ में मानव ने कच्चे फल और कन्दमूल को खान–पान के रूप में उपयोग किया था परिस्थितियों में बदलाव के साथ–साथ कालान्तर में भोजन के प्रति दृष्टिकोण भी बदला और मानव का ध्यान इन आवश्यकताओं से बढ़ कर विलास और स्वादिष्ट व्यंजनों की तरफ गया और खान–पान में विभिन्न तरह के व्यंजनों का समावेश बढ़ता चला गया।

---------------------------------x--------------------------------

प्रस्तावना

इसी प्रकार मुगलकाल में यह व्यवस्था और भी अधिक विकसित हुई। इसमें समय–समय पर आए परिवर्तनों में न केवल हिन्दू तथा मुसलमानों के विभिन्न वर्गों की भूमिका रही अपितु तत्कालीन सामाजिक, आर्थिक स्थिति तथा जलवायु ने भी महत्वपूर्ण भूमिका अदा की।

जहाँ भारतीय आदर्शों और परम्पराओं के अनुसार शाकाहार को सात्विक और उत्तम माना गया है, वहीं मुगलकाल में मांसाहार का प्रचलन पर्याप्त मात्रा में होने लगा था।

लेकिन रीतिकालीन काव्य स्रोतों से विदित होता है कि शाकाहारी भोजन को सात्विक और आदर्श बताया गया। क्योंकि रीतिकालीन कवियों पर भारतीय देसी शासकों का प्रभाव स्पष्ट परिलक्षित होता है जिनके आश्रय एवं संरक्षण और क्षेत्र में वे कवि रह रहे थे। इस काल में खान–पान और भोजन व्यवस्था में उच्च और साधारण वर्ग में बड़ा अन्तर था। रीतिकाल में हिन्दुओं और मुसलमानों दोनों के उच्च वर्गों के लोग स्वादिष्ट और तरह–तरह के व्यंजनों का उपभोग करते थे और इसी के अन्तर्गत तत्कालीन विद्वान केशव दास ने रामचंद्रिका में अपने नायक श्रीराम के कुल उन 56 प्रकार के व्यंजनों के बारे में उल्लेख किया है जोकि अधिकतर उच्च वर्ग में प्रचलित थे।

तहँ भोजन श्रीरघुनाथ करैं । शटरीति मिठाइन चित हरैं ।

पुनि खीर सौ चौविधि भात बन्यो। तक तिनी प्रकारिनी सोम सन्यौं ।।

शट भांति पहिति बनाई सँची । पुनि पाँच सौं व्यंजन रीति रची ।

विधि पाँच सौ रोटी मांगत है । विधि पाँच बरा अनुरागत है।।

विधि पाँच अधान बनाई किए । पुनि है विधि छीर सौ मांगि लिए ।

पुनि झारि सौ द्वै विधि स्वाद घने, विधि दोई पछवायरि सात पने ।।

पाँच भांति ज्यौनारि सबषट रस रूचिर प्रकाश,

भोजन करि रघुनाथजू बोले 'केशवदास' ।। [1]

अबुल फजल ने भी उच्च वर्ग में प्रचलित उन 33[2] प्रकार के व्यंजनों की जानकारी दी है जिनमें जर्द बिरिंज (चावल, मिश्री, घी, बादाम, नमक केसर के साथ), खिचड़ी (चावल, मूंग दाल घी, नमक आदि), चिखि (गेहूं का आटा, मसाले, घी, लोंग, मिर्च, नींबू), साग (पालक तथा दूसरी हरी सब्जियों से बना हुआ), और हलवा (आटा, मिश्रि, घी से बना हुआ), कीमा पुलाव (चावल, मास, घी, प्याज, अदरख के साथ) कबाब (मास घी, नमक, ताजा अदरख, प्याज, लोंग) दुपियाजा[3] (मांस, घी, प्याज, नमक, ताजा काली मिर्च इलायची, लोंग आदि से बना हुआ।) और इसी तरह आटा, दूध घी नमक आदि से बनी रोटी जो बड़े चूल्हे या तंदूर पर पकाई जाती थी। उसकी एक किस्म को चपाती[4] कहा जाता था। ठाकुर ने खिचड़ी, तरकारी, रोटी, बथुवा तथा साँवा (एक प्रकार का अनाज) के उल्लेख भी दिये हैं ।

छिपिया को दूध भात, खिचरी हू करमा की,

---

[1] इसमें 6 प्रकार की मिठाई, चार तरह की खीर, चार तरह की दाल, पाँच प्रकार की सब्जियाँ, दो तरह का दूध, दो तरह की झारी (अमचूर जीरा आदि से बना खट्टा पेय), और दो तरह की f''ाखरन, सात प्रकार का पन्ना, पाँच प्रकार का अचार और पाँच प्रकार की रोटी, दो तरह की पछवायरि (भोजन के अन्त में पीया जाने वाला दही से बना पेय) इस प्रकार कुल 56 तरह के व्यंजन प्रचलित थे, देखिए के''ाव,*रामचन्द्रिका*, 30वाँ प्रभाग दोहा, 28,29,30,31, पृ0 380–81.

[2] अबुल फजल, *आइने अकबरी,* भाग–1, अंग्रेजी अनुवाद, एच, ब्लौचमैन, दिल्ली, 2001,
पृ0 61–62–63–64

[3] जहांगीर, *जहांगीरनामा,* हिन्दी अनुवाद, ब्रजरत्नदास, का''ाी 1990, पृ0 649, साकी मुस्तैद खान, *मासीरे आलमगिरी,* अंग्रेजी अनुवाद, जे.एन. सरकार, नई दिल्ली, पुर्नमुद्रित, 1986, पृ0 114

[4] बर्नियर ने लिखा है कि दिल्ली में रोटीयां न तो अच्छी तरह पकाई जाती हैं न बनाई जाती हैं देखिए फ्रैंक्विस बर्नियर, *ट्रैवल्स इन द मुगल इम्पायर,* पृ0 250

www.ignited.in

विदुर की भाजी रोटी बथुवा समां की रूचि ।[5]

विशेष अवसरों पर तरह–तरह के पकवानों का उल्लेख बोधा ने माधव लीलावती के विवाह के सन्दर्भ में किया है जो उच्चवर्ग में प्रचलित थे ।

पुरी कचौरी बहुत तरकारी, ढेरी सब जनवासे डारी ।

चारों पानी लकडी, जोई, कनिकदार घृत सक्कर सोई ।।

x x x x

'फुटका अरू फेनी जलेबी दई वरफीन को स्वादऊ जानत

लड्ुआ मिश्री–अरू पेरा दए हवा हाटन की पहिचानत ।।[6]

इस प्रकार शाकाहारी भोजन में पूरी, कचौड़ी, तरकारी, कनिकदार घी (दानेदार) मिठाइयों में लड्डू, पेड़ा, जलेबी, बर्फी आदि का उपयोग किया जाता था। बोधा ने प्रयोजन संबंधी ही जायकेदार भोजन का वर्णन काव्य में किया है जो उनकी सांस्कृतिक दृष्टि की व्यापकता का परिचायक भी है। बोधा के अनुसार इन अवसरों पर लोगों को जाति–पाति के आधार पर अलग–अलग पंक्तियों में बैठाया जाता था।

बरन–बरन पंगत सब न्यारी ।

जेवत खोवा पुरी सुहारी, दूजे पुन सब कुटुंब बलायो ।[7]

इस तरह भोजादि अवसरों पर जाति–पाती का भेदभाव था जातियों के लोग वर्णानुसार अलग–अलग जगहों पर बैठाये जाते थे और पूरे कुटुम्ब के लिए व्यंजनों को तैयार करवाया जाता था इन व्यंजनों मे पूरी, सुहारी आदि व्यंजन होते थे और वर पक्ष के लिए ज्यौनार (दोपहर का भोजन) के अवसर पर छः प्रकार के व्यंजन होते थे जिन्हें सोने के थाल में परोसा जाता था ।

शट व्यंजन जिवनार के, परोसे कंचन थार में ।[8]

फ्रांसिस यात्री बर्नियर लिखता है कि विशेष अवसर पर व सामूहिक भोजों में सूअर का मांस छोड़कर अन्य पशुओं, बकरे, ऊंट, बैल, भेड़ आदि का मांस मुसलमानों के द्वारा प्रयोग किया जाता था।[9] इसके अलावा मांस के प्रयोग का उल्लेख तत्कालीन साहित्य में भी मिलता है ।

एक मेंढ में होत है आधे दल को भाग।[10]

सुन्दर दास मछली के उपभोग का वर्णन करते हैं जिसे बनसी (मछली फसाने का कांटा) द्वारा पकड़ा जाता था।

मछली जल भीतर बनसी डारि। तहां आयौं मीन निहारी।[11]

दूसरे तरह के मांसाहारी व्यंजन जिनका विवरण पैल्सर्ट ने भी किया है। जैसे बिरींज, अैलेशिया, पुलाव, दुपियाजा और भूना हुआ गोश्त दूसरी चीजों के साथ बड़ी थालियों में परोसा जाता था जिसमें घी अत्यन्त कम प्रयोग में लाया जाता था लेकिन उनमें मसाले भी प्रयोग में लाए जाते थे।[12] फलों का भी भोजन में महत्वपूर्ण स्थान था। केशव, सुन्दरदास और पदमाकर जैसे कवियों ने अपनी रचनाओं में श्रीफल (बेलफल), अंगूर, दारयों (अनार), आम, दाखन (किशमिश) आदि फलों का उल्लेख किया है।

श्रीफल को अभिलाष प्रगट कविकुल के जी में

x x x x

एक ही ....अंब अनारा

x x x x

खारिक खात न दारयों ई दाखन माखन हू सह मेरी रठाई ।

x x x x

'गनती कहा ए री अनारन की ये अंगूरन ते अति पांगति है ।

x x x x

गजक अंगूर की अंगूर से उचौ है कुच आसव अंगूर को अंगूर की टाटी है।[13]

लेकिन मूल्यवान होने के कारण इसका उपयोग धनी एवं उच्चवर्ग में ही किया जाता था। बर्नियर ने दिल्ली के फल बाजार का वर्णन किया है। जहाँ पर ईरान, समरकन्द से बादाम पिस्ता और अखरोट की आपूर्ति के साथ–साथ सर्दियों में इन्हीं देशों से रूई में लिपटे काले व सफेद रंगों के अंगूर, कई तरह की नाशपात्तियां, खरबूजों, सेबों के बिकने[14] का उल्लेख किया है जो काफी मूल्यवान होने के कारण साधारण वर्ग की पहुंच से बाहर थे।

---

5 ठाकुर, *ठाकुर ग्रन्थावली,* दोहा 50, पृ0 14, दरगाह कुली खान ने लिखा है कि खिचड़ी उच्च और निम्न दोनों वर्गों के लोग खाते थे । देखिए दरगाह कुली खान, *मुरक्का–ए–दिल्ली,* अंग्रेजी अनुवाद, चन्द्र''ोखर, शमा मित्रा चिनाय, दिल्ली, 1989, पृ0 27

6 बोधा, *विरहवारी''ा,* दोहा 35, पृ0 224, वही, *इ''कनामा,* सवैया 75 पृ0 13, बर्नियर, बताता है कि दिल्ली में मिठाई की दुकानें जिन पर धूल जमी रहती थी । देखिए, फ्रैंक्विस बर्नियर, *ट्रैवल्स इन द मुगल इम्पायर,* पृ0 250, मुहम्मद उमर का मत है कि लड़की के निकाह में बारात के लिए शक्कर, चावल, घी का प्रयोग किया जाता था, देखिए मुहम्मद उमर, *भारतीय संस्कृति का मुसलमानों पर प्रभाव,* प्रका''ान विभाग सूचना एवं प्रसारण मन्त्रालय, नई दिल्ली, 1996, पृ0 120

7 बोधा, *विरहवारी''ा,* दोहा, 33, पृ0 224

8 वही, दोहा 46, पृ0 137

9 बर्नियर, कहता है कि दिल्ली की दुकानों पर मिलावट वाला मांस भी बेचा जाता था, जिसे तरह–तरह के कपड़े से ढककर रखा जाता था इसमें बिमारी से मरे ऊंटों घोड़ों, बैलों का मांस भी शामिल था । बकरे के बदले भेड़ का मांस खरीददार के गले मढ़ दिया जाता था और सबसे अच्छा मांस बकरी के बच्चे का माना जाता था यदि जिन्दा ही खरीदा जाए ।, देखिए फ्रैंक्विस बर्नियर, *ट्रैवल्स इन द मुगल इम्पायर,* पृ0 250–51,

10 बोधा, *विरहवारि''ा,* दोहा 20, पृ0 191

11 सुन्दरदास, *सुन्दरग्रन्थावली,* भाग I, सम्पादक, रमे''ाचन्द्र मिश्र, पृ0 129

12 फ्रांसिस्को पैल्सर्ट,*जहांगीरज़ इण्डिया,* पृ0 68, हिन्दुओं में राजपूत गोमांस को छोड़कर सभी तरह का मांस खाते थे ।

13 के''ाव, *रामचन्द्रिका,* पहला प्रभाग, दोहा 49, पृ0 234, सुन्दरदास, *सुन्दरग्रन्थावली, भाग–2, पृ0 899,* के''ाव, कविप्रिया, सम्पा. वि''वनाथ प्रसाद मिश्र, *के''ाव ग्रन्थावली, भाग–1, इलाहाबाद, 1954,* छठा प्रभाग, सवैया 49, पृ0 125, पदमाकर, *जगदविनोद,* दोहा, 297, 384, पृ0 42, 54

14 फ्रैंक्विस बर्नियर, *ट्रैवल्स इन द मुगल इम्पायर,* पृ0 249, बंगाल व क''मीर के फलों के लिए, वही, पृ0 397, 438, फलों की विस्तृत जानकारी के लिए देखिए, जाहिरूद्दीन मुहम्मद बाबर, *बाबरनामा, अंग्रेजी अनुवाद,* ए.एस. बेवरीज, दिल्ली, पुर्नमुद्रित, 1989, पृ0 503–513

कवि ठाकुर ने भी सूखे मेवों का वर्णन किया है जो काबुल से मंगवाए जाते थे तथा केला का भी उपभोग किया जाता था ।

मेवा बई घनी काबुल में विदरांवन आनि करील जमाए ।

x x x x

वीदुरेन केर छोल छिकुला खावते हैं । [15]

इसके अलावा तरह–तरह के चटनी–अचार का उपयोग हिन्दू मुस्लिमों के दोनों वर्गों में सामान्य रूप से होता था।[16] और भोजन के उपरान्त पान का उपयोग मुख की गन्ध बदलने और श्वास में मिठास लाने के लिए सुपाडी और चूना के साथ पान लिया जाता था। उसके साथ सुगंन्धित कपूर, कस्तूरी और मेदोज, कुंकुम, लौंग, इलायची आदि मसाले भी होते थे। जिसको बनिताएं बीड़े बनाकर बर्तनों में तैयार रखा करती थी। ऐसा केशव आदि कवियों ने उल्लेख किया है।

जल थल फल, फूल, भूरि, अबंर पटवास धूरि ।

कुकुंम मेदोजवादि मृगमद करपूर आदि,

बीरा बनितन बनाए भाजन भरि राखे ।।

x x x x

भोजन तो बहु भांति जिवाए । दर्पन पान खवाय दिखाए ।

x x x x

खाए पान बीरी सी बिलोकन बिराजै आजु अजंन अंजाए अध अधरा अमी के हैं । [17]

मुगल काल में लोग पान अथवा 'बीरी' तैयार करने में दक्ष थे और इसके अत्यधिक प्रचलन के कारण इसकी दुकानें लगा करती थी। बोधा के नायक माधवानल ने नगर में प्रवेश करते समय बरई (तमोली) की दुकान का आश्रय लिया था ।

सन्दर्भ ग्रंथ सूची

फारसी स्त्रोत

अबू अलरेहान मुहम्मद : किताबुल हिन्द, अंग्रेजी अनुवाद, अनुवादक सन्तराम, जयपुर, 1994

इब्न अहमद अल्बेरूनी : एडवर्ड सचाऊ, अल्बेरूनीज़ इण्डिया, भाग–1,2, पुर्नमुद्रित, नई दिल्ली, 1973

अब्दुल हमीद लाहौरी : बादशाहनामा, अंग्रेजी अनुवाद, एच.एम. इलियट एण्ड जॉन डाऊसन, हिस्ट्री आफ इण्डिया, भाग–7, एज टोल्ड बाइ इट्स ऑन हिस्टोरियनज़, पुर्नमुद्रित 2008, लो प्राइस पब्लिकेशन, दिल्ली

अली मुहम्मद खान : मीराते–ए–अहमदी, अंग्रेजी अनुवाद, एम०एफ० लोखण्डवाला, ओरियण्टल इन्सटीटयूट, बरोदा, 1965

अमीर खुसरो : नूह सिपेहर, हिन्दी अनुवाद, सैयद अतहर, अब्बास रिजवी, खलजीकालीन भारत,(1290–1320), राजकमल प्रकाशन, नई दिल्ली, 2010

........................., : देवलरानी खिज्रखां, हिन्दी अनुवाद, सैयद अतहर, अब्बास रिजवी, खलजीकालीन भारत, (1290–1320), राजकमल प्रकाशन, नई दिल्ली, 2010

अबुल फजल : आईने–अकबरी, भाग 1, अंग्रेजी अनुवाद, एच० ब्लाचमैन, नई दिल्ली, 2001 भाग–2,3, अंग्रेजी अनुवाद, एच. एस. जौरट, (रिवाइज्ड), नई दिल्ली, पुर्नमुद्रित, 2001

........................., : अकबरनामा, भाग–1, अंग्रेजी अनुवाद, ए०एस० बेवरीज, दिल्ली, 1972

Corresponding Author

Ravinder Kumar*

Research Scholar

[15] ठाकुर, ठाकुर *ग्रन्थावली,* दोहा 49, 50, पृ0 14

[16] पी0एन0 चोपड़ा, *सम आसपैक्ट आफ सो''ल लाईफ डयूरिंग द मुगल एज, (1526–1707),* आगरा 1963, पृ0 38, मायावती भण्डारी, *उतरी भारत में हिन्दू समाज (1658–1719)* पृ0 34, के0एम0 अ''ारफ, *हिन्दुस्तान के निवासियों का जीवन और परिस्थितियां,* हिन्दी अनुवाद, के.एस. लाल, पुर्नमुद्रित, दिल्ली, 1990, पृ0 225

[17] के''ाव, रामचन्द्रिका, 26वां प्रभाग, दोहा 23, पृ0 374, वही, *रामचन्द्रिका,* तीसरा प्रभाग, दोहा 22, पृ0 241, पदमाकर, *जगदविनोद,* दोहा 163, पृ0 23, अतहर अली कहते हैं कि सुपाड़ी प्रायः आयात की जाती थी। देखिए, अतहर अली, *द मुगल नोबलिटी अण्डर औरंगजेब,* दिल्ली, 1997, पृ0 95